MONTAÑAS DEL PARAISO	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO**	CÓDIGO: MDP-GC-FT1
		VERSIÓN: 2
		FECHA: 05/09/2024
		PAGINA:1-1

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL CORTE	ESPECIE	MARCA	PRESENTACIÓN	CONSERVACION	IMAGEN
TABLA	RES	MONTAÑAS DEL PARAISO	BLOQUE DE CARNE	REFRIGERADO	

ESPECIFICACIONES

UBICACIÓN	TEXTURA	FIBROSIDAD	COLOR	USOS
La tabla o centro de pierna esta ubicada en el cuarto posterior del bovino en la region de la pierna.	Blanda y firme	firme y fibroso	Rojo purpura oscuro con cobertura de color beige	Asar, plancha y freir

INFORMACIÓN MICROBIOLOGICA

MICROORGANISMOS PATÓGENOS	LIMITE MÁXIMO ACEPTABLE	VIA DE CONTAMINACIÓN	IMPACTO EN SALUD
E. coli O157H7	Ausente en 25g	Prácticas de Higiene inadecuadas	Patogéno significativo
Salmonella spp	Ausente en 25g	Condiciones de almacenamiento inadecuadas	Causa salmonelosis.
Listeria Monocytogenes	Ausente en 25g	Contaminación Post- procesamiento	Causa listeriosis.
Clostridium perfringes	<= 100UFC	Rompimiento de la cadena de frio.	Causa gastroenteritis.
Staphylococcus aureus	<= 100UFC	Contaminación por manipuladores de alimentos.	Intoxicación alimentaria.

INDICADORES DE HIGIENE	LIMITE MÁXIMO ACEPTABLE	VIA DE CONTAMINACIÓN	IMPACTO EN SALUD
Coliformes Totales	<=100 UFC	Manejo inadecuado durante el procesamiento.	Indicador de higiene.
Aerobios Mesófilos	<=500000UFC	Manipulación y almacenamiento inadecuado	Indicador de calidad genera

INFORMACIÓN DEL EMPAQUE

TIPO DE EMPAQUE	IMPORTANCIA	VIDA ÚTIL	ALMACENAMIENTO
Empaque al vacio	Eliminación de aire del interior del empaque antes de sellarlo, lo que prolonga la vida útil del producto al reducir la proliferación de bacterias y la oxidación.	30 Días	Conservese refrigerado entre 0 y 4°C

INFORMACIÓN DE ETIQUETADO

Fecha de Beneficio	Fecha de Vencimiento	Lote
Nombre y Dirección del Fabricante	Instrucciones de conservación	Contenido
Pais de Origen	Instrucciones de uso.	Información de trazabilidad.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Producto refrigerado mantener entre 0-4°C
Producto congelado mantener a -18°C

Para evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento, almacenar separado de otros alimentos, especialmente aquellos listos para consumir.

Lávese las manos y use guantes antes de manipular el producto.

Evite el contacto directo con la carne si tiene cortes o heridas en las manos.

Desinfecte todas las superficies y utensilios antes y despues de manipular la carne, con una solución desinfectante aprobada sanitariamente.

Utilice tablas de cortar y cuchillos exclusivos para carne cruda y otros distintos para alimentos cocidos o listos para el consumo.

Cocinar la carne hasta alcanzar una temperatura minima de 72°C

No consuma carne que no haya alcanzado la temperatura mínima de cocción. La carne mal cocida puede contener bacterias dañinas.

Utilice un termómetro de cocina para verificar la temperatura interna.

El consumo de carne cruda o mal cocida puede ser especialmente peligroso para mujeres embarazadas, niños pequeños, ancianos y personas con sistemas

Mantener la cadena de frio durante el transporte y almacenamiento.

Asegúrese de que el producto esté bien empacado y protegido contra contaminantes ambientales.

Deseche los residuos de carne en recipientes cerrados para evitar atraer plagas

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

Resolución 5109 de 2005: Regula la información que debe aparecer en las etiquetas de alimentos, incluyendo carnes y productos cárnicos.
Decreto 1500 de 2007: Establece los requisitos sanitarios para la producción, transporte, almacenamiento y venta de carne y productos cárnicos.
Resolución 2690 de 2015: Define los límites máximos permitidos para microorganismos en carne y productos cárnicos.
Resolución 240 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para plantas de carnes bovina, bufalina y porcina.